

RECETTE FACILE ET ÉCONOMIQUE

Tomates surprise

Ingrédients (pour 4 personnes)

Sel et poivre moulin
4 œufs
Fromage râpé
Un reste de purée maison
4 belles tomates à farcir

Recette
salée

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Laver et couper le chapeau des tomates, les évider et les poser dans un plat allant au four.

Préparer votre purée maison en y ajoutant le fromage râpé. Saler et poivrer au besoin.

Garnir les tomates de purée. Creuser un puit au centre de chaque tomate et verser un œuf au milieu du puit.

Enfourner pour 20 à 25 min et servir aussitôt.

Voilà à vous de jouer avec les restes de votre frigo !!!
Bon appétit !

Mange ta poubelle
Apprenons à cuisiner nos «déchets»...



STOP
AU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

Contact :
Service Prévention Déchets
www.bethunebruay.fr



Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane